



MAISON KLEIN

— depuis 1933 —

LETTRE DES GOURMETS

du 10 au 15 mars 2025

Les plats de cette semaine

SAMEDI Sauté de veau marengo, nouilles 10,90€ TTC
8 mars

LUNDI Jambon au miel, poêlée de légumes à l'espagnole 9,90€ TTC
10 mars

MARDI Émincé de dinde au curry, riz thaï 9,90€ TTC
11 mars

MERCREDI Bœuf gros sel et ses légumes 9,90€ TTC
12 mars

JEUDI Sauté de veau au citron, patate douce rôtie, petits pois carottes 9,90€ TTC
13 mars

VENDREDI Tagliatelles aux fruits de mer et saumon 10,50€ TTC
14 mars

SAMEDI Tajine d'agneau à l'orientale, légumes couscous 10,90€ TTC
15 mars



Plat de nos petits gourmets de Maison Klein

Émincé de volaille à la crème, spaetzle 6,50€ TTC



PLAT VÉGÉTARIEN OU VEGAN

Dahl de lentilles 8,40€ TTC

TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR NOTRE

e-shop



shop.maisonklein.com

KLEIN D'ŒIL

Nous continuons notre tour des régions et vous invitons à un voyage gustatif en Occitanie !



Nous avons sélectionné des charcuteries de la Maison Garcia à Toulouse.

Connaissez-vous le **fouet**, c'est une saucisse sèche à croquer en apéritif.

Nous vous proposons également :

- **Chorizo doux 27,05€/kg** au lieu de 33,80€/kg
- **Lomo 45,90€/kg** au lieu de 57,40€/kg.

Un **pâté basque pimenté** juste comme il faut.

Le **jambon Pata Negra Domecq 100% Bellota 100% race ibérique** 48 mois d'affinage minimum.

Et bien sûr l'incontournable **Saucisse de Toulouse**. Elle se consomme cuite à cœur et pour conserver toute sa générosité, il ne faut surtout pas la piquer !



NOUVEAU LES TOURTONS DE CHAMPSAUR

CÔTÉ TRAITEUR



Une spécialité de la vallée du Champsaur dans les Hautes-Alpes.

Le tourton : raviole fourrée à la pomme de terre, épinard et fromage.

À déguster en apéritif ou accompagné d'une salade verte.

Cela va plaire à toute la famille !

6 pces **5,40€** 9 pces **8,10€**



LE CANARD À L'HONNEUR

CÔTÉ BOUCHERIE



Nos bouchers vous proposent des **magrets de canard natures ou marinés**.

Notre offre de la semaine :

les cuisses de canard à 13,40€/kg au lieu de 16,80€/kg.

Demandez-nous nos conseils de cuisson.

RECHAUFFEZ VOS PLATS AU MICRO-ONDES 2-3 MINUTES. Les barquettes transparentes ne sont pas micro-ondables.





MAISON KLEIN
— depuis 1933 —

Les plats gastronomiques

du 10 au 15 mars 2025

Le plat convivial
LE CASSOULET TOULOUSAIN

1 pers. **16,90€** la portion

2 pers. **25,00€** la portion

4 pers. **39,90€** la portion

DU LUNDI AU MERCREDI

LA VIANDE



Émincé de bœuf
au paprika

DU MARCHÉ

LE POISSON



Limande
à la dieppoise

Magret de canard
à l'orange

ÉLABORÉE

Pavé de merlu
à la coriandre

DU JEUDI AU SAMEDI

LA VIANDE



Parmentier de canard
et petits légumes

ÉLABORÉE

LE POISSON



Mijoté de noix
de joues de loup
de mer au citron vert

Carré de veau,
sauce périgourdine

NOBLE

Filet d'aiglefin
au pesto vert

Le plat festif poisson

16,90€ TTC

Pavé de merlu à la coriandre,
mousseline de courgettes

Le plat festif poisson

16,90€ TTC

Mijoté de noix de joues de loup de mer
au citron vert, riz basmati

ET TOUJOURS 8 GARNITURES DE LÉGUMES ET FÉCULENTS TOUS LES JOURS

Nos chefs cuisiniers vous préparent chaque semaine un grand choix de plats.

Nous proposons des viandes et volailles d'exception, les charcuteries PORCUS, des plats cuisinés préparés tous les matins. Toutes nos équipes sont à votre disposition pour vous servir et vous conseiller.

À la boucherie, des labels de qualité :

Veau français : Limousin ou Alsace • **Agneau français** : Limousin • **Volaille française** : Alsace ou Bresse
Bœuf français race à viande : Limousin, Salers ou Charolais • **Bœuf autrichien** race à viande : Simmenthal



03 88 61 16 10 • contact@maisonklein.com

OUVERT TOUS LES JOURS - Du lundi au vendredi de 8h30 à 13h et de 15h à 19h • Samedi de 8h30 à 13h



CLICK-EN-COLLECT OU LIVRAISON

Commandez la veille avant 13h et vous serez livré dès le lendemain.

Retrouvez la Lettre des gourmets et le bon de commande sur notre site maisonklein.com

